【特長】

1. 「大火力おどり炊き」と「200℃スチーム」で一粒一粒ふっくら、はり、つやのあるごはんを実現

■「大火力おどり炊き」で約10%ふっくら大きく※1、うまみ・甘み成分が約17%アップ※2

かまどで炊いたようにおいしいごはんを実現する理想の炊飯手順は、(1)前炊きによる充分な吸水、(2)強い火力で一気に炊き上げ、(3)充分な沸騰維持時間、(4)高温での追い炊き、(5)充分な蒸らし、です。

本製品では、釜底全体から連続して沸騰させ、一粒一粒を均一に高温で炊き上げるために、新インバーター技術を開発し高速交互対流を実現。底コイルと底側面コイルを高出力で交互に通電し、さらに、通電切り替え時間を0.04秒に短縮することで、釜底全体から連続して大小の泡を出しながら沸騰させ、外向きと内向きの強力な泡の熱対流を発生させます(図1参照)。米粒を激しくおどらせ、一粒一粒の芯まで熱をしっかり伝えることで、ごはんが約10%ふっくら大きく※1、うまみ・甘み成分が約17%向上※2します。

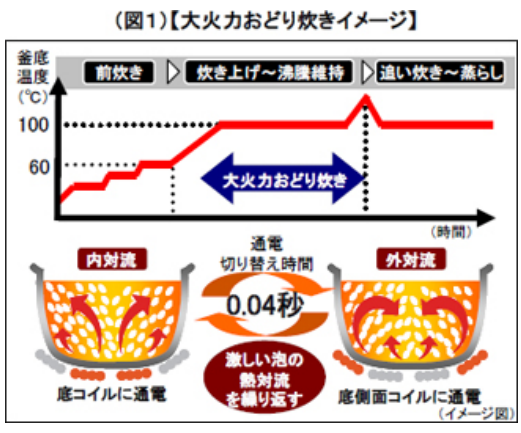
■「ダイヤモンド竈（かまど）釜」で、熱を逃がさずお米にしっかり伝える

「ダイヤモンド竈(かまど)釜」の外面コートには断熱効果の高い金色塗料(金粉入り)を採用。塗料内の中空セラミックスの量、塗料の厚みを見直すことで従来品より断熱効果を向上させ※6 、内釜から外に漏れようとする熱を逃がさず、お米にしっかり熱を伝えます(図2参照)。また、内釜を角釜形状にして底面にディンプル加工を施したことで、より多くの泡が釜底全体から発生し易くなりました(図3参照)。これにより「大火力おどり炊き」の効果が高められ、一粒一粒を均一に加熱して、ふっくらした炊き上がりを実現しました。

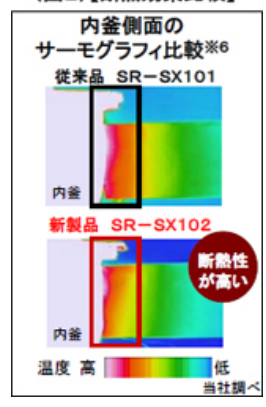
■「200℃スチーム」で、はり、つや、甘みのあるごはん

当社独自の技術である「200℃スチーム」を搭載。炊飯中の水がほぼ無くなった追い炊き時にスチームを投入することで、乾燥やこげを防ぎながら最後まで内釜の中を高温に保つことができます。はり、つや、甘みを引き出しコーティングし、さらに冷めても硬くなりにくく、ふっくら感を維持します。

(図1)【大火力おどり炊きイメージ】

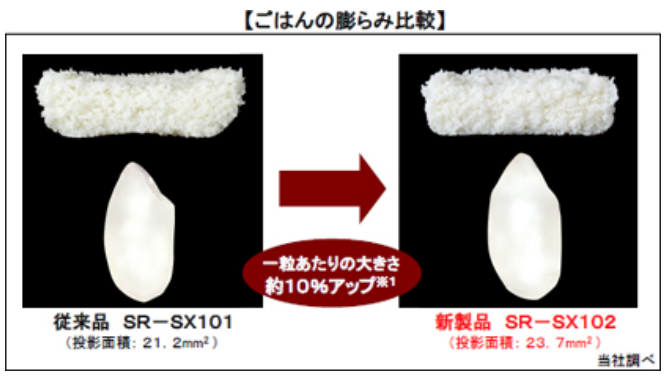


(図2)【断熱効果比較】

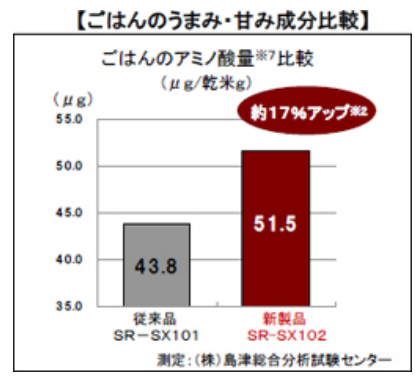


(図3)【ダイヤモンド竈(かまど)釜断面図】

【ごはんの膨らみ比較】



【ごはんのうまみ・甘み成分比較】



2. スマートフォン※4で炊飯器本体にタッチする※5だけで簡単に炊飯設定

*専用アプリケーションのダウンロードが必要です。

**アプリケーションのダウンロードおよびサーバーへのアクセスには、別途通信費用がかかります。

(イメージ図)

本製品は、業界で初めて※8、スマートフォン※4でパナソニックのクラウドサーバーにつないで、簡単にレシピ検索、炊飯設定、マイレシピ登録などができるようになりました。

■レシピ検索～タッチして※5炊飯設定※9

クラウドサーバー上にあるレシピを材料やタイトルからスマートフォン※4で検索し、そのまま炊飯器本体にタッチする※5だけで炊飯設定※9が可能です。付属取扱説明書に記載されているレシピだけでなく、当社ウェブサイトに掲載されているPanasonic Cookingのレシピ※10もスマートフォン※4で閲覧可能です。

■コース・予約設定

スマートフォン※4を炊飯器本体にタッチする※5だけで、お米の種類や炊き方、炊き上がり時間設定ができます。また、家族の好みや予定に合わせた「我が家流　炊飯予約」が最大6件登録でき、一度登録すれば、次回からはタッチするだけで※5簡単にコース・予約設定ができます。

■マイレシピ登録

各家庭のオリジナルのレシピを最大100件までクラウドサーバーに保存できます。さらに、スマートフォン※4で炊飯器本体にタッチする※5だけで、登録したレシピの炊飯設定が簡単にできます。

■お買い物メモ

レシピの材料リストの中から必要な材料を選んで、メールで送信することができます※11。

3. その他の特長

●「ダイヤモンドハードコート」で内釜3年保証※12

●「エコナビ」機能搭載で、ごはんの量に応じた保温により、消費電力量 約5%省エネ※13(当社比)

●蓋にもIHを搭載し、全方位から包んで強火加熱する「6段全面IH」

●保温中のパサツキを抑える「スチーム保温」「スチーム再加熱」

●カレーに最適な「カレー用」ごはんコース

●炊飯、保温の電気代が見える「電気代表示」※14

●見やすい表示部「ワイド斜め表示」と「ホワイトバックライト液晶」

●簡単操作ができる「音声ガイド」と「光誘導」

●「ワンタッチふた加熱板」と「クリアフレーム」

＜注釈一覧＞

※1：当社従来品SR-SX101(2011年度発売)と新製品SR-SX102との比較(当社調べ)
ごはんの粒の投影面積、米の銘柄コシヒカリ使用で新製品SR-SX102：23.7mm^2、従来品SR-SX101：21.2mm^2

※2：当社従来品SR-SX101(2011年度発売)との比較、乾米1gあたりの含有量(μg)
うまみ・甘み成分(アミノ酸量)新製品SR-SX102：51.5μg・従来品SR-SX101：43.8μg(株)島津総合分析試験センター測定

※3：炊飯器市場全体に対するIHジャー炊飯器の構成比、当社推定

※4：対応機種はおサイフケータイFelica搭載機種Androidスマートフォンに限ります(2012年3月15日現在)。「おサイフケータイ」は株式会社NTTドコモの登録商標です。Felicaはソニー株式会社の登録商標です。
Felicaはソニー株式会社が開発した非接触ICカードの技術方式です。「Android」はGoogle Inc.の商標または登録商標です。

※5：炊飯器本体の マークから1cm以内でかざしてください。

※6：当社従来品SR-SX101(2011年度発売)と新製品SR-SX102との比較(当社調べ)
IH調理器に内釜をのせ、30分加熱後、内釜側面をサーモビューワーで測定

※7：うまみ成分：グルタミン酸、アスパラギン酸　甘み成分：アラニン、セリン、グリシンの総量

※8：日本国内のIHジャー炊飯器において　2012年3月15日現在　2012年6月1日発売予定

※9：検索できるレシピの中でタッチによる炊飯設定が可能なレシピは、付属取扱説明書に記載されているものに限ります。

※10：Panasonic Cookingウェブサイト(　http://panasonic.jp/cooking/)に掲載されているレシピ

※11：マイレシピに登録されているレシピの材料リストはメールで送信することはできません。

※12：「内釜内面被膜(ダイヤモンドハードコート)」3年間

※13：エコナビあり保温とエコナビなし保温との比較、当社調べの炊飯器使用実態から算出した平均値。保温時間によって、SR-SX102では0.5%(0.9Wh)～11%(11.2Wh)の削減効果、SR-SX182では1.5%(2.8Wh)～12%(13.8Wh)の削減効果。数値はあくまでも目安であり、使用方法等により異なります。
＜測定方法＞室温23℃において●1.0Lタイプ：3カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに300g取り出す。●1.8Lタイプ：5カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに600g取り出す。省エネ法で定める測定基準とは異なります。

※14：電気代は目安です。購入時の電気代単価は、22円/kWhに設定しています。電気代は、炊飯器本体で記録した消費電力量と電気代単価を基に算出しています。消費電力量は、お米や水の量、使用のコース、周囲の温度などによって異なります。電気代が0.05円未満のときは、「約0.0 円」と表示されます。電気代は、計量法で定められた算出法に基づいた数値ではないため、公的な取引に用いることはできません。

【その他お知らせ】

パナソニックコンシューマーマーケティング(株)が運営するショッピングサイト「PanaSenseパナセンス(http://club.panasonic.jp/mall/sense/open/)」において、SR-SX102各色100台の限定モニター販売を4月10日17時から5月8日13時まで行います。

【炊飯器 需要動向】

(当社調べ)

		2009年度	2010年度	2011年度見通	2012年度予測
	総需要	585万台	614万台	600万台	600万台
	内、IHタイプ	398万台	433万台	430万台	435万台
	構成比	68%	71%	72%	73%

【仕様一覧】

品番		SR-SX102	SR-SX182
電源		交流100V 50/60Hz	
消費電力(炊飯時)		1210W	1400W
炊飯容量(L)	白米	0.09～1.0	0.18～1.8
寸法(約cm)	幅	26.5	29.1
	奥行	32.9	35.5
	高さ	23.1	26.3
質量(約kg)		6.2	7.4
色		-RK(ルージュブラック)、-W(ホワイト)	

以上